얼리 컷 Early CUTs...

첫 코스... (택 1) First Course... (Choice of)

프라임 채끝 스테이크 타르타르(Prime Sirloin “Steak Tartare”), 허브 아이올리, 머스터드

메릴랜드 블루 크랩 케이크(Maryland Blue Crab Cake), 에얼룸 토마토 렐리시, 바질 아이올리

버터 레터스(Butter Lettuce), 아보카도, 블루 치즈, 샴페인 허브 비네그레트

오스트리아식 소꼬리 부용(Austrian Oxtail Bouillon), 처빌, 골수 덤플링

메인 코스... (택 1) Main Course... (Choice of)

SRF 아메리칸 와규, 플랫 아이언(Flat Iron) 150g, 손으로 썬 감자튀김

USDA 프라임, 필레 미뇽(Filet Mignon) 170g, 손으로 썬 감자튀김(+$40)

아메리칸 와규, 스네이크 리버 팜스(Snake River Farms), 아이다호, 뉴욕 설로인 (New York Sirloin) 230g (+$118)

팬 로스트 치킨(Pan Roasted Chicken), 감자 퓌레, 야생 버섯, 주

야생 버섯 파스타(Wild Field Mushroom Pasta), 파르메산 치즈, 파슬리

스테이크 추가 토핑... Add to the Cuts...

400g 메인 랍스터 반 마리 $38 Half 400g Maine Lobster $38

유기농 달걀 프라이 $5 Fried Organic Egg $5

사이드... (택 1) Sides... (Choice of)

소테 브로콜리니(Sautéed Broccolini), 페코리노, 선드라이 토마토, 마늘, 칠리

크림드 시금치(Creamed Spinach)

소테 베이비 시금치(Sautéed Baby Spinach), 마늘

디저트... (택 1) Desserts... (Choice of)

따뜻한 사과 코블러, (Warm Apple Cobbler) 갈라 사과, Gala Apple, 타히티산 바닐라

아이스크림, Tahitian Vanilla Ice cream

디컨스트럭티드 말차 오페라(Deconstructed Matcha Opera), 초콜릿 샹티이, 녹차 크럼블, 딸기

아이스크림 Strawberry Ice Cream

$125 per Person

알레르기나 식단 제한 사항이 있으시면 팀에 알려 주시기 바랍니다
Kindly notify our team of any allergies or dietary restrictions

*Prices are subject to 10% Service Charge and prevailing Goods and Services Tax.